

# LOW CARB

## LOW CARB WEIHNACHTEN



## Low Carb Marzipankartoffeln

### ZUTATEN FÜR 40 MARZIPANKARTOFFELN

- 100 g gemahlene Mandeln, blanchiert
- 80 g Puder-Zucker
- 10 ml Rosenwasser, Menge nach Bedarf
- 5 Tropfen Bittermandelöl
- 1 TL Zimt

### ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln noch einmal mit Hilfe eines Mixers oder einer Küchenmaschine mahlen. Sie sollten wirklich extrem fein gemahlen sein.
2. Den Puderzucker zu den Mandeln geben und gut miteinander vermengen. Nach und nach das Rosenwasser und das Bittermandelöl hinzugeben, bis eine schöne Konsistenz erreicht ist. Das fertige Marzipan zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Aus dem gekühlten Marzipan nun 40 gleichgroße Kugeln formen, in Zimt wälzen und gut verschlossen aufbewahren.

## INFOS

Portionsgröße: 40

Schwierigkeit: einfach

Zubereitung: 45 min.

## NÄHRWERTE

Kalorien: 21 kcal

Fett: 1,4 g

Kohlenhydrate: 2,1 g

Eiweiß: 0,7 g

## TIPP

Die Nährwertangaben beziehen sich auf eine Marzipankartoffel!